TAGLIATELLES
AU PESTO

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
3MIN

INGRÉDIENTS

- **400 g de tagliatelles Comptoir du Pastier**
- 1 tasse de feuilles de basilic
- 2 cuillerées à soupe de pignons
- 1 gousse d'ail
- 1 verre d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de parmesan

RECETTE

- Mettre les feuilles de basilic rincées dans un mortier, les écraser puis ajouter l'ail, les pignons, le parmesan. Piler jusqu'à ce que la sauce obtenue soit bien verte.
- Verser l'huile d'olive progressivement jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
- Faire cuire les tagliatelles 3 minutes dans l'eau bouillante, les égoutter et les disposer dans une assiette. Verser ensuite la sauce pesto.
- Servir immédiatement.

ASTUCE

Les secrets de Saint Jean :

- Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser un bocal de sauce pesto.